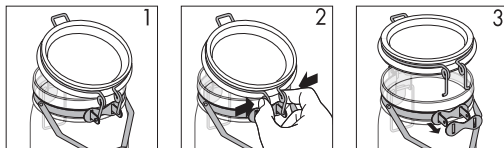


果実酒用ビンの分解(組立て)方法 How to disassemble (assemble) a liquor bottle

【分 解】

[Disassembly]



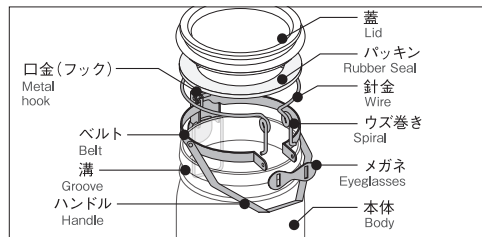
1. 口金(フック)を外して蓋を開いた状態にします。
2. 針金のウズ巻き部分を強く挟んでベルトから外します。この時ガラス蓋の脱落にご注意ください。
3. メガネ型のパーツを外すとベルトも外れ分解されます。

1. Remove the metal hook and open the lid.
2. Nip the spiral parts of the wire strongly and remove from the belt. Take care not to drop the glass lid at this time.
3. When the eyeglasses shaped part is removed, the belt comes off, completing disassembly.

【組 立 て】

[Assembly]

ベルトを本体の溝にはめて3→2の工程で順に組み立ててください。
Assemble in the order to fit the belt into the groove of the body in the process 3→2.



※ご注意： 分解、組立ての際は金具のフチ等だけでがをするおそれがあります。十分ご注意ください。

※Caution: There is a risk of injury when disassembling or assembling due to the metal edge, etc. Please use extreme caution.

保存食レシピブック Preserved food recipe book



保存食づくりとは

昔から、世界各地で様々な調味料や自然条件を使った保存食づくりが行われてきました。保存食には、旬の食材を美味しく、長い間食べるための知恵がたくさん詰まっています。食材がいつでもどこでも手に入るようになった今、保存食づくりの知恵は季節感を楽しむだけでなく、食材を無駄なく使い切る節約レシピや、忙しい時のための作り置き方法としても見直されています。手づくりならではの美味しく安心な保存食で、食卓を豊かにしてみませんか。

What is preserved food making?

Since a long time ago, preserved food making using a variety of seasonings and natural conditions has been carried out in various parts of the world. Preserved food contains a great deal of wisdom about how to enjoy seasonal foods over a long period of time. Now that food is available to us any time, anywhere, the wisdom of preserved food making has been rediscovered not only as a way to enjoy a sense of the season, but to make money-saving recipes to use up food without wasting it, and to make food in advance for busy times. Why not try enriching your table with delicious and safe handmade preserved food.

保存方法いろいろ

保存食の基本は、生鮮食品を腐敗しにくいように様々な方法で加工することです。

Many ways to preserve food

The basic approach of preserved food is to process fresh food in a variety of ways in order to prevent it from spoiling.

糖 Sugar	ジャム、コンポート、はちみつ漬け、ピール(皮の砂糖煮) Jam, Compote, Honey pickles, Peel (boiled sugar of the skin)
酒 Liquor	果実酒、酒粕漬け Fruit wine, Sake lees pickles
塩 Salt	梅干し、塩蔵わかめ Pickled plums, Salted seaweed
酢 Vinegar	ピクルス、らっきょう、紅しょうが Pickles, Shallots, Pickled ginger
油 Oil	牡蠣のオイル漬け、オイルサーディン Oysters in oil, Oil sardines
発 酵 Fermentation	味噌、キムチ、ぬか漬け、ザワークラウト Miso, Kimchi, Rice bran pickles, Sauerkraut
乾 燥 Drying	ドライフルーツ、あじの干物、干し椎茸、干し野菜 Dried fruit, Dried horse mackerel, Dried mushrooms, Dried vegetables
その他 Others	スモークサーモン(くん製) Smoked salmon

旬の食材カレンダー Seasonal ingredients calendar

	果物・実	野菜・ハーブ	魚介・きのこ	Fruit	Vegetables / herb	Seafood / mushroom
春 Spring	伊予柑	春キャベツ	鯛	Citrus fruit	Spring cabbage	Red snapper
	ネーブルオレンジ	新たまねぎ	椎茸 (春物)	Navel orange	New onion	Shiitake mushroom (spring)
	レモン	新じゃがいも		Lemon	New potato	
	苺	タケノコ	イカ	Strawberry	Bamboo shoot	Squid
	夏みかん	クレソン	アサリ	Chinese citron	Watercress	Short-necked clam
夏 Summer	チェリー			Cherry		
秋 Autumn	梅	アスパラ	アジ	Ume plum	Asparagus	Horse mackerel
	杏	ミント	きびなご	Apricot	Mint	Blue sprat
	びわ	チャイブ	アワビ	Loquat	Chives	Ear shell
	ラズベリー	きゅうり		Raspberry	Cucumber	
	プラム	ナス		Plum	Aubergine	
冬 Winter	ブルーーン	しそ		Prune	Perilla	
	スイカ	みょうが		Watermelon	Japanese ginger	
	桃	バジル		Peach	Basil	
	ブルーベリー			Blueberry		
春 Spring	ぶどう	かぼちゃ	カマス	Grape	Pumpkin	Barracuda
	いちじく	さつまいも	松茸	Fig	Sweet potato	Matsutake mushroom
	梨	カリフラワー	椎茸 (秋物)	Pear	Cauliflower	Shiitake mushroom (autumn)
	洋梨					
	栗		サンマ	Chestnuts		Saury
夏 Summer	ざくろ		秋鮭	Pomegranate		Autumn salmon
	柿		イクラ	Persimmon		Salmon roe
	りんご			Apple		
	克蘭ベリー			Cranberry		
秋 Autumn	ゆず	ブロッコリー	牡蠣	Citron	Broccoli	Oysters
	ぎんかん	カリフラワー	フグ	Kumquat	Cauliflower	Blowfish
	甘夏	かぶ	アンコウ	Amanatsu (sweet Chinese citron)	Turnip	Angler
		大根	ブリ		Japanese radish	Yellowtail



果実酒用ビン・約1L (右)
BOTTLE FOR LIQUOR / Approx. 1L (right)

ビネガーシロップ

リンゴ酢でフルーツを漬けこんださっぱりシロップ。水や炭酸水で爽やかなドリンクに。お酒や牛乳で割っても違った味わいを楽しめます。

Vinegar syrup

Refreshing syrup with marinated fruit and apple vinegar. A refreshing drink when mixed with still or fizzy water. You can enjoy also different tastes by mixing with milk or alcohol.

材料(果実酒用ビン・約1L 約1本分)

① リンゴ&シナモン	
リンゴ	2〜3個
シナモンスティック	2本
リンゴ酢	300ml
氷砂糖	300g
はちみつ	大さじ2
② オレンジ&ミント	
オレンジ	2個
ミント	約30g
氷砂糖	300g
リンゴ酢	300ml
はちみつ	大さじ2

① 作り方

1. リンゴはよく洗い、5mm位の銀杏切りにする。
2. 保存容器は消毒し、完全に乾燥させる。
※「保存容器の煮沸消毒の方法」を参照。
3. 保存容器に1、シナモンスティック、リンゴ酢、氷砂糖を入れ、蓋を閉め、光の当たらない涼しいところに置く。
4. 翌日から1日に1回軽く混ぜ、1週間後、中のリンゴとシナモンスティックを取り除く。

② 作り方

1. オレンジは皮をむき、半月切りにする。ミントはよく洗い、水気をよく拭き取っておく。
2. 保存容器は消毒し、完全に乾燥させる。
※「保存容器の煮沸消毒の方法」を参照。
3. 保存容器に1、氷砂糖、リンゴ酢、はちみつを入れ、蓋を閉め、光の当たらないところに置く。
4. 翌日から1日に1回軽く混ぜ、1週間後、中のオレンジとミントを取り除く。

1週間後から飲める。

(取り出したフルーツは、煮込んでジャムにしたり、アイスクリームやヨーグルトなどにのせてもおいしい。)
※保存期間は常温で約2ヶ月。冷蔵で約1年。

Ingredients (BOTTLE FOR LIQUOR / Approx. 1L)

(1) Apple & cinnamon	
Apple	2 to 3 pcs
Cinnamon stick	2 pcs
Apple vinegar	300ml
Rock sugar	300g
Honey	2 tbsp
(2) Orange & mint	
Orange	2 pcs
Mint	Approx. 30g
Rock sugar	300g
Apple vinegar	300ml
Honey	2 tbsp

(1) How to make

1. Wash the apple well, cut into 5mm quarter-rounds.
2. Sterilize and completely dry the container.
* See "How to sterilize the container by boiling."
3. Place 1, the cinnamon stick, the apple vinegar and the rock sugar in the container, close the lid, and put in a cool place not exposed to light.
4. Lightly mix once a day from the next day, and after one week remove the apple and cinnamon stick.

(2) How to make

1. Peel the orange and cut into half-moons. Wash the mint well and thoroughly wipe dry.
2. Sterilize and completely dry the container.
* See "How to sterilize the container by boiling."
3. Place 1, the rock sugar, the apple vinegar and the honey in the container, close the lid, and put in a cool place not exposed to light.
4. Lightly mix once a day from the next day, and after one week remove the orange and mint.

You can drink the syrup after one week.

(The extracted fruit is delicious to boil and make into jam, or on ice cream or yoghurt.)

* Keep for about two months at room temperature. Keep for about one year in a refrigerator.



果実酒用ビン・約 2L
BOTTLE FOR LIQUOR / Approx. 2L

ピクルス

野菜不足を補う、常備菜の定番。ほどよい酸味と歯ごたえがおいしさの秘密です。

Pickles

Basic items as preserved vegetables to compensate for the lack of vegetables. Good acidity and crunchiness is the secret of the taste.

材料(果実酒用ビン・約2L 約1本分)

きゅうり	-----	3 本
大根	-----	1/3 本
人参	-----	大 1 本
セロリ	-----	2 本
黄パプリカ	-----	1 個
ピクルス液		
白ワイン	-----	600ml
酢	-----	600ml
砂糖	-----	150g
塩	-----	小さじ 1.5
にんにく	-----	2 片
赤唐辛子	-----	1 本
ローリエ	-----	2 枚
粒こしょう	-----	大さじ 1

Ingredients (BOTTLE FOR LIQUOR / Approx. 2L)

Cucumber	-----	3 pcs
Japanese radish	-----	1/3 pc
Carrot	-----	1 large pc
Celery	-----	2 pcs
Yellow paprika	-----	1 pc
Pickling liquid		
White wine	-----	600ml
Vinegar	-----	600ml
Sugar	-----	150g
Salt	-----	1.5 tsp
Garlic	-----	2 pcs
Red pepper	-----	1 pc
Laurier	-----	2 pcs
Black peppercorns	-----	1 tbsp

作り方

1. ステンレスかホーローの鍋に白ワインを入れ、強火で沸騰するまで加熱し、アルコール分をとばす。
※白ワインを沸騰させる際、火が移りやすいので注意。
2. にんにくは横に薄切りにし、赤唐辛子はヘタと種を除き、残りのピクルス液の材料と共に1に加えて、中火でひと煮立ちさせ、冷ましておく。
3. 野菜はよく洗う。きゅうりは両端を切って3等分にする。大根、人参は皮をむき、長さ5〜7cmの拍子切りにする。セロリは筋を取り、1cm幅に切る。パプリカは種を除き、1cm幅に切る。野菜の水気はキッチンペーパーでよく拭き取る。
4. 保存容器は消毒し、完全に乾燥させる。
※「保存容器の煮沸消毒の方法」を参照。
5. 保存容器に野菜を入れ、ピクルス液をかぶるまで注ぎ入れ、冷暗所で保存する。

翌日から食べられる。

※保存期間は常温で約2週間。

How to make

1. Put the white wine in a stainless steel or enamel pot, heat to boiling point over a high heat and remove the alcohol content.
* Caution: When boiling the white wine, the fire may easily move to the wine.
2. Slice the garlic horizontally, remove the calyx and seeds from the red pepper, and add to 1 together with the rest of the pickling liquid ingredients bring to the boil over medium heat, then leave to cool.
3. Wash the vegetables well. Remove the ends of the cucumber and cut into 3 equal parts. Peel the Japanese radish and carrot and cut into rectangles of 5 to 7cm length. Remove the celery strings and cut into 1cm widths. Remove the seeds from the paprika and cut into 1cm widths. Wipe the moisture from the vegetables thoroughly with kitchen paper.
4. Sterilize and completely dry the container.
* See "How to sterilize the container by boiling."
5. Place the vegetables in the container, pour over the pickling liquid until it covers the vegetables, and store in a cool, dark place.

You can eat it from the next day.

* Keep for about two weeks at room temperature.



果実酒用ビン・約 4L
BOTTLE FOR LIQUOR / Approx.4L

梅酒

手づくり果実酒の定番といえば梅酒です。つくり方はシンプルですが、一粒一粒を丁寧に下ごしらえするのがポイントです。

Plum wine

Plum wine is a classic homemade fruit wine. The recipe is simple, but the key point is to do the preparation work exactly right.

材料 (果実酒用ビン各サイズの分量表)

	約1L	約2L	約4L
青 梅	250g	0.5kg	1kg
氷 砂 糖 (または はちみつ)	130~200g (100ml)	250~400g (200ml)	500~800g (400ml)
ホワイトリカー	約450ml	約900ml	約1.8L(1升)

作り方

1. 青梅は水でよく洗い、竹串や楊枝などでヘタを取り除き、一粒ずつ乾いた布巾で磨くように拭く。

2. 保存容器は消毒し、完全に乾燥させる。

※[保存容器の煮沸消毒の方法]を参照。

3. 保存容器の中に1の梅、氷砂糖(またははちみつ)を交互に入れ、最後にホワイトリカーを静かに注ぐ。蓋を閉め冷暗所で保存する。

※氷砂糖を溶かすために、1週間に1回程度保存容器を静かにまわす。2~3ヶ月で美しい琥珀色の梅酒ができあがるが、約1年程熟成させると、より美味しく飲める。梅は5ヶ月~1年の間に取り出す。※取り出した梅はそのままで食べられるが、梅ゼリー、梅ジャム、煮梅、しそ巻き、煮魚(いわしなどのニオイ取り)などに利用できる。

このレシピブックには、他にも色々なレシピが入っています。

●ビネガーシロップ ●ピクルス

Ingredients

(BOTTLE FOR LIQUOR quantity table)

	Approx. 1L	Approx. 2L	Approx. 4L
Unripe plums	250g	0.5kg	1kg
Rock sugar (or Honey)	130~200g (100ml)	250~400g (200ml)	500~800g (400ml)
White liquor (spirits, or distilled liquor)	Approx. 450ml	Approx. 900ml	Approx. 1.8L

How to make

1. Wash the unripe plums well with water, remove the calyx with a bamboo skewer or toothpick, and wipe and polish each one with a dry cloth.

2. Sterilize and completely dry the container.

* See "How to sterilize the container by boiling."

3. Place the plums and rock sugar (or honey) alternately in the container and finally gently pour over the White liquor (spirits, or distilled liquor). Close the lid and store in a cool, dark place.

* In order to melt the rock sugar, gently turn the container about once a week. A beautiful amber colour plum wine will be ready in two to three months, but the plum wine will taste even better if you age it for about one year. Remove the plums after 5 months to 1 year.

* You can eat the plums that you take out, or you can use them in dishes such as plum jelly, plum jam, boiled plums, Shiso, or perilla wraps, or cooked fish (to remove the smell of fish such as sardines).

This recipe book also contains a variety of other recipes.

●Vinegar syrup ●Pickles

保存容器の煮沸消毒の方法

ソーダガラス製のビン、蓋など（果実酒用ビン・ソーダガラス密封ビン）

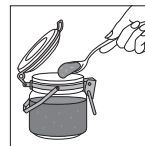
1. 食器用中性洗剤でよく洗います。
2. 大きめの鍋に保存容器や蓋がひたるぐらい水道水を張った状態で容器を入れ、10～15分沸かします。
※カタカタとビンが動く場合は、鍋底にふきんを敷いてください。
※必ず水のうちに容器などを入れてください。
3. 熱湯に注意しながらトングで取り出し、湯を切り乾燥させてください。
※急激な温度差で割れることがあります。急に熱湯を入れたり、ガラスが温かいうちに冷たいものを入れたり、ぬれたところに置いたりしないでください。乾燥させる際は乾いた布巾などにのせ、水気がつかないようにしてください。
4. 室温に戻るまで置いてください。
※ジャムなど加熱直後のものを保存する場合は、保存容器が熱いうちに中身を詰め、室温に戻してください。（やけどに注意）
※冷たいジャムを入れたらと温度差で容器が割れるおそれがあります。必ずジャムも熱いうちに詰めてください。
※煮沸消毒できない大きな保存容器の場合は、食器用中性洗剤でよく洗い、乾燥させた後、食品用アルコールやホワイトリカーなどで容器の内側や口元などを拭いてください。

How to sterilize the container by boiling

Soda glass bottle, lid, etc. (BOTTLE FOR LIQUOR / SODA GLASS STORAGE JAR)

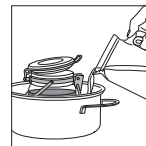
1. Wash thoroughly with a pH neutral dishwashing detergent.
2. Place the container and lid in a large pan and immerse in tap water, then boil it for 10 to 15 minutes.
* If the container rattles and moves, please place a cloth in the bottom of the pan.
*** Ensure that the container is put in the water before it is boiled.**
3. Remove the container using tongs, taking care of the hot water, drain the water then dry the container.
*** The container may break due to sudden changes in temperature.**
Do not put hot water in the container suddenly, put cool things into the container while the glass is warm, or put the container in a wet place. When drying, please place the container on a dry cloth or similar so that moisture does not touch it.
4. Leave the container until it returns to room temperature.
* When preserving items such as jams just after heating, fill the container with the jam while it is hot, then return it to room temperature. (Be careful of burns)
* If you put cold jam in the container it may break due to the temperature change. Be sure to fill the container with the jam while they are both still hot.
*** In the case of large containers that can not be sterilized by boiling, wash well with a pH neutral dishwashing detergent, dry, then wipe the inside and mouth of the container with food alcohol or white liquor, etc.**

密封ビンを使ったジャムなどの脱気保存の方法 How to preserve air-sealed jams, etc. using a sealed container



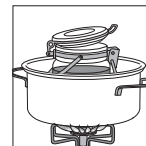
1. 煮沸消毒をしたビンに材料を入れます。

1. Place the jam, etc. in a bottle that has been disinfected by boiling.



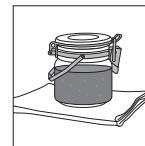
2. 鍋に布巾を敷き、ビンと水を入れます。
※必ず水のうちに容器を入れます。

2. After placing a cloth in the bottom, put the bottle and water into the pan.
*** Ensure that the container is put in the water before it is boiled.**



3. 蓋を開けた状態で約20分加熱し、すぐに蓋を閉じてフックを締めます。（やけどにご注意ください）

3. With the lid open, heat the container for about 20 minutes, then immediately close the lid and tighten the hook. (Be careful of burns)



4. 取り出して十分冷まして保存します。

4. Remove, cool down thoroughly and save.

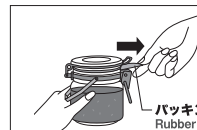
脱気（真空）解除の方法

果実酒用ビンには脱気を行う機能があります。

これは発酵食品づくりや梅酒づくりで高くなったビン内部の圧力を、蓋を開けずに外に逃がす機能です。また脱気保存をして開けにくくなったビンを簡単に開けられるようにすることもできます。

Method of pressure (vacuum) release

The bottle for liquor can perform pressure release. This is a function to release the pressure from inside the bottle, which becomes higher in fermented food and plum wine-making, without opening the lid. Also, it makes it easier to open a bottle which is difficult to open due to built-up pressure.

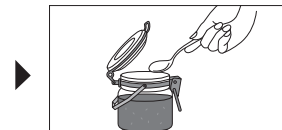


※フックを外して解除するときは、本体・蓋を軽く押さえて下さい
*** When removing the hook to release the pressure, lightly hold the body / lid.**

パッキンつまみ
Rubber seal knob

1. パッキンつまみを外側へ引張ります。（容器内に空気が入り脱気状態は解除になります。）

1. Pull the rubber seal knob outward. (Air enters the container and the pressure is released.)



2. 真空解除後開封します。

2. Open after the vacuum is released.